

# Flan de huevo casero



Una vez hecho se espera a que esté frío para darle la vuelta y volcarlo sobre una fuente (un mínimo de una hora). Ten en cuenta que si lo hacemos en caliente, lo más seguro es que se nos deshaga.

**Dedicación :** 5 minutos

**Cocción :** 30 minutos

**Cantidad :**  
para 2-4 raciones

## Ingredientes :

Para el caramelo:

- 6 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de agua o zumo de limón

Para el flan:

- 4 huevos
- 4 cucharadas colmadas de azúcar
- 400 ml de nata líquida (crema de leche)
- Canela y limón o naranja (coñac o whisky)

- 1 Se bate hasta que haga espuma en este orden: primero los huevos, el azúcar, leche, canela y limón.
- 2 En otra tartera (que quepa en otra olla más grande) se hace caramelo con 10 cucharadas de azúcar y 1/2 chupito de agua para que moje el azúcar (no remover con la cuchara). Se deja hacer hasta que adquiera su color tostado y espese.
- 3 Una vez esté el caramelo se echa lo batido, y este recipiente se pone dentro de la tartera grande en la que previamente se echó agua suficiente para que quede por encima del nivel del flan. Se deja estar entre 25 y 30 minutos.
- 4 Es muy importante mientras se está haciendo el flan, no tocarle ni moverlo hasta que pasen los 25 minutos y únicamente se pincha para ver si ya está listo, pues no se haría bien.
- 5 Para saber si está listo, se pincha y si sale seco se retira y se deja enfriar.

más recetas en

[envidiaCocina.com](http://envidiaCocina.com)